

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fry-Top a Gás Cromoduro Bancada Linha 700 FT7504SCR

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| SKU: | HRFT7504SCR | Modelo: | HRFT7504SCR |
| Marca: | HRFAINCA | EAN: | 8437006768962 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HRFAINCA |
| Modelo | HRFT7504SCR |
| EAN | 8437006768962 |

Descricao Resumida

Fry-top a gás cromoduro de bancada Linha 700 para confeitura rápida e uniforme. Chapa de 15mm, corpo AISI 304, ignição automática e fácil limpeza.

Descrição Completa

O **Fry-Top a Gás Cromoduro Bancada Linha 700 FT7504SCR** foi concebido para chefs e gerentes de cozinha que procuram uma solução de confeitura robusta e eficiente para ambientes de alta exigência. Com a sua chapa de cromo duro de 15 mm, este equipamento garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para o serviço contínuo em restaurantes movimentados, snack-bars e buffets de hotel. A superfície antiaderente facilita a preparação de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 não só garante uma durabilidade excepcional, como também simplifica a manutenção diária, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene.

Fry-Top a Gás Cromoduro — Características Técnicas

| | |
|------------------------------------|--|
| Modelo | HRFT7504SCR |
| Dimensões Úteis (C x P x A) | 400x750x410 mm |
| Potência a Gás | 5,5 kW |
| Peso Líquido | 45 kg |
| Material do Corpo | Aço Inoxidável AISI 304 |
| Material da Chapa | Cromo Duro, 15 mm de espessura |
| Sistema de Ignição | Automático por queimador |
| Segurança | Termopar de segurança, Válvula termostática |
| Pés | Aço inoxidável, ajustáveis em altura |
| Limpeza | Gaveta recolhe-gordura removível, Linhas retas |

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes com serviço à la carte que exigem rapidez na confecção de pratos principais, até grandes unidades de hotelaria que operam buffets com elevado volume. A sua dimensão compacta de bancada torna-o ideal para otimizar espaços de trabalho, permitindo a criação de uma estação de grelhados eficiente. É especialmente adequado para cozinhas com picos de trabalho intensos, onde a capacidade de resposta e a consistência na qualidade dos alimentos são cruciais, garantindo uma *mise en place* ágil e um serviço sem interrupções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fry-top distingue-se pela sua chapa de cromo duro, que oferece vantagens superiores em relação ao aço retificado tradicional, como uma distribuição de calor mais consistente e uma superfície naturalmente antiaderente, que reduz a necessidade de óleo e facilita a limpeza pós-serviço. Para o Chef Executivo que valoriza a precisão e a higiene, o termopar de segurança e o acendimento automático por queimador garantem uma operação segura e intuitiva. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só atesta a robustez do investimento, mas também a sua conformidade com as exigências sanitárias, prometendo um desempenho fiável por muitos anos.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da chapa de cromo duro??

A chapa de cromo duro de 15 mm proporciona uma distribuição de calor superior e uma superfície naturalmente antiaderente, o que acelera a confecção e facilita a limpeza. Também é mais resistente a riscos e corrosão do que o aço retificado.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do fry-top??

A limpeza é simplificada pelas suas linhas retas e pela gaveta recolhe-gordura frontal removível. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com produtos específicos para superfícies cromadas e aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Este fry-top é adequado para quais tipos de cozinhas??

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que necessitem de um equipamento de confecção rápido e fiável. A sua natureza de bancada otimiza o espaço, sendo perfeito para cozinhas com limitação de área ou que requerem flexibilidade na disposição dos equipamentos.

Quais as características de segurança integradas??

O equipamento está dotado de termopar de segurança para interrupção do gás em caso de falha da chama, e cada queimador possui acendimento automático, garantindo uma operação segura e

controlada para a equipa da cozinha.

Qual o material da estrutura e a sua espessura??

O corpo do fry-top é construído em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização. O tampo superior em aço inoxidável AISI 304 tem uma espessura robusta de 1,5 mm para maior durabilidade.